



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely mechanical means.

Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla chiusura.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO E AL RIPARO DALLA LUCE.

Best if used by the date indicated on the bottle closure.

STORE IN A COOL, DRY PLACE AND AWAY FROM SUNLIGHT.

PRODUCE OF ITALY

Natives Olivenöl extra mindestens haltbar bis ende (monat, jahr):
siehe eintrag auf der kapsel lichtgeschützt und trocken lagern.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Olio di oliva valore energetico/Olive oil energy	3321kj/808kcal
Grassi/Fat	100g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fat	16g
Acidi monoinsaturi/Mono-unsaturated fat	74g
Acidi grassi polinsaturi/Polyunsaturated fat	10g
Carboidrati/carbohydrate	0g
di cui zuccheri/of which sugars	0g
Proteine/Proteins	0g
Sale/Salt	0g



PRODOTTO DA OLIVE ITALIANE NEL PROPRIO FRANTOIO IN PELAGO ED
IMBOTTIGLIATO DA FRESCOBALDI S.R.L. IN PONTASSIEVE - FIRENZE

e 0,50L

ITALIA